



Folge vom 19.09.2012: Finale am Niederrhein

Roastbeef mit rotem Zwiebelschaum und Zuckerschoten an lockerem Püree

Vorspeise: Möhren-Ingwersuppe



Zutaten:

500 g Möhren
½ Stange Porree (nur das Weiße)
ca. 80 g Ingwer
4 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein
Salz, etwas Zucker
800 ml Gemüsebrühe
500 ml Sahne
etwas Öl
6 Fingerkarotten als Einlage/Deko

Zubereitung:

Die Möhren und den Porree waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und würfeln, den Knoblauch schälen und klein schneiden und $\frac{3}{4}$ des Ingwer schälen und in feine Stückchen schneiden.

Nun die Zwiebeln in einem großen Topf in Öl andünsten. Knoblauch, Ingwer und Möhren hinzufügen und bei mittlerer Hitze kurz mitdünsten. Salz und Zucker hinzufügen, mit dem Weißwein ablöschen und wieder reduzieren lassen.

Mit der Brühe auffüllen und 20-30 Min. köcheln lassen. Die Sahne hinzufügen und nochmals aufkochen lassen.

Die Suppe im Mixer (oder mit dem Stabmixer) pürieren und mit Salz und etwas frisch geriebenem Ingwer abschmecken.

Die Fingerkarotten kurz in heißem Salzwasser blanchieren.

Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufschäumen (Mixer od. Pürierstab), dann auf Teller verteilen und eine Fingerkarotte dekorativ dazu geben.

Hauptgang: Roastbeef mit rotem Zwiebelschaum und Zuckerschoten an lockerem Püree



Kartoffelpüree

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln, mehlig kochend
0,5 l heiße Milch
¼ Paket Butter in Stückchen, Zimmertemperatur
3-4 Stängel Estragon
Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend mit dem Kartoffelstampfer fein stampfen, dabei die heiße Milch und die Butter zufügen. Mit Salz abschmecken.

Den Estragon putzen, fein hacken und unter das Püree rühren.

Zwiebelschaum

Zutaten:

50 g Butter
5 rote Zwiebeln
150 ml rote Bete Saft
80 ml Himbeeressig
40 g brauner Zucker
40 ml Cassis

Zubereitung:

Die fein gewürfelten Zwiebeln in der Butter andünsten. Mit dem Rote Bete Saft ablöschen und stark einkochen lassen. Essig und Zucker hinzufügen und ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Nach Ende der Garzeit den Cassis hinzufügen.

Gemüse

Zutaten:

500 g Zuckerschoten
pro Person 3-5 Cocktailtomaten
Butter
Salz

Zubereitung:

Die Zuckerschoten halbieren und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren.
Die Cocktailtomaten halbieren.
Kurz vor dem Servieren beides in zerlassener Butter schwenken.

Roastbeef

Zutaten:

ca. 1 kg Roastbeef (zu Steaks geschnitten)
Salz und Pfeffer
Öl zum Anbraten
mittelscharfer Senf

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen (Umluft). Die Steaks in einer Pfanne oder im Bräter in heißem Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch auf den Rost setzen und in den Backofen schieben. Die Fettpfanne oder eine Pfanne unter den Rost stellen, um den Fleischsaft aufzufangen.

Nach ca. 10 Minuten die Nadelprobe machen (dazu eine Rouladennadel von der Seite ins Fleisch stechen, einen Moment drin lassen, raus ziehen und an die Lippe halten. Wenn die Nadel gut warm ist, dann ist die Temperatur erreicht).

Anrichten:

Das Fleisch in sechs Scheiben schneiden und jede Scheibe dünn mit Senf bestreichen. Darauf die Zwiebelmarmelade verteilen.
Das Gemüse und das Püree auf angewärmte Teller verteilen und die Fleischscheiben auf das Püree setzen. Guten Appetit!

Dessert: Kirschparfait



Vanille-Parfait

Zutaten:

250 ml Milch
200 g Zucker
150 g Eigelb (= ca. 5 Stück)
1 Vanilleschote
440 g Sahne

Zubereitung:

Milch, Zucker, Eigelb und Vanillemark im Wasserbad verrühren bis es andickt. Dann die Masse im Mixer oder in der Küchenmaschine schlagen bis die Masse schön cremig ist.

Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen und über Nacht gefrieren lassen.

Kirschmousse

Zutaten:

7 Blatt Gelatine

500 g Kirschpüree (aus Süßkirschen)

45 g Zucker für ins Püree

30 g Zucker für das Eiweiß

75 g Eiweiß (= ca. 3 Stück)

400 g Sahne

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker unter das Püree mischen. Die Gelatine ausdrücken und unter das Püree rühren.

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die Schlagsahne ebenfalls steif schlagen.

Eiweiß und Sahne unter das Püree ziehen und in Dessertringe mit 6-7 cm Durchmesser füllen. Die Dessertringe mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Fruchtspiegel

Zutaten:

200 ml Kirschsafte (Sauerkirschen)

1 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Den Saft in einem Topf bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Danach ausdrücken und in dem Saft auflösen. Dabei die Masse nur mit dem Teigschaber bewegen, keinesfalls mit dem Schneebesen, damit keine Luft eingerührt wird!

Den Fruchtspiegel so bald er anfängt einzudicken auf der Mousse verteilen (in den Dessertringen). Dazu sollte die Mousse schon etwas fest geworden sein.

Alles wieder bis zum Servieren kalt stellen.

Kirsch-Ragout

Zutaten:

200 g Süßkirschen

30 g brauner Zucker

2 EL Speisestärke

Zubereitung:

Die Kirschen halbieren, mit dem Zucker vermengen und beiseite stellen. Kurz vor dem Servieren die Speisestärke in sehr wenig Wasser verrühren und mit den Kirschen und dem ausgetretenen Fruchtsaft erwärmen (aber nicht kochen!!).

Dabei die Speisestärke gut einrühren, bis der Fruchtsaft leicht eindickt.

Crumbles

Zutaten:

60 g Butter
60 g brauner Zucker
30 g weißer Zucker
100 g Mehl
15 g Kakaopulver

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen (Umluft). Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech krümeln (wie Streusel) und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen.

Anrichten:

Das Vanille-Parfait in dünne Scheiben schneiden. Pro Person zwei Scheiben auf einen Teller geben. Jeweils ein Mousse-Türmchen aus dem Dessertring lösen und daneben setzen. Die warmen Kirschen hübsch auf den Tellern verteilen und die Crumbles darüber streuen.